

## Menu Dégustation

**Carpaccio di barbabietola con fichi caramellati e olio di noci**  
**Zucca Hokkaido marinata**

Carpaccio de betterave avec figues caramélisées et huile de noix  
Courge d'Hokkaido marinée

**Ravioli ai funghi ticinesi con spuma di formaggella stagionata**  
Raviolis de champignons tessinois avec mousse de fromage

**Trancio di branzino saltato con fregola sarda ai profumi mediterranei**  
Tranche de loup de mer sautée avec "fregola sarde" aux parfums méditerranéens

oppure/oder

**Filetto di cervo con lardo di patanegra, ceci e sedano rapa**  
Filet de cerf au lard de patanegra, pois chiches et céleri-rave

**Castagne, noci nere, pera cotogna**  
Châtaignes, noix noires, coings

3 portées CHF 78.--  
(entrée, plat principal, dessert)  
4 portées CHF 92.--

## Menu Dégustation Végétarien

**Carpaccio di barbabietola con fichi caramellati e olio di noci**  
**Zucca Hokkaido marinata**  
Carpaccio de betterave avec figues caramélisées et huile de noix  
Courge d'Hokkaido marinée

**Ravioli ai funghi ticinesi con spuma di formaggella stagionata**  
Raviolis de champignons tessinois avec mousse de fromage

**Tofu ticinese marinato e affumicato, riso jasmin al lemongrass**  
**Curry madras e latte di cocco**  
Tofu tessinois mariné et fumé, riz jasmin à la citronnelle  
Curry madras et lait de coco

**Cheesecake alla robiola ticinese, gelato e biscotto di farina bona**  
Cheesecake au fromage frais tessinois  
Glace et biscuit de "farina bona" de la vallée Onsernone

3 portées CHF 68.--  
(entrée, plat principal, dessert)  
4 portées CHF 84.--

## Le nostre specialità autunnali

<b>Carpaccio di barbabietola con fichi caramellati e olio di noci</b>	<b>22</b>
<b>Zucca Hokkaido marinata</b> Carpaccio de betterave avec figues caramélisées et huile de noix Courge d'Hokkaido marinée	
<b>Insalata autunnale con radicchio tardivo di Treviso</b>	<b>24</b>
<b>Funghi, zucca, castagne e aceto di mele ticinese invecchiato</b> Salade d'automne au radicchio tardif de Trévisé Champignons, potiron, châtaignes et vinaigre de pomme du Tessin vieilli	
<b>Crema di zucca mantovana della castellana</b>	<b>18</b>
Crème de potiron à la façon du chef	
<b>Ravioli ai funghi ticinesi con spuma di formaggella stagionata</b>	<b>32</b>
Raviolis de champignons tessinois avec mousse de fromage	$\frac{1}{2}$ <b>26</b>
<b>Filetto di cervo con lardo di Patanegra, ceci e sedano rapa</b>	<b>48</b>
Filet de cerf au lard de patanegra, pois chiches et céleri-rave	

## Tranciata al tavolo / tranchée au guéridon

<b>Sella di capriolo dorata in padella con salsa ai mirtilli rossi</b>	<b>64 p.p.</b>
<b>Spätzli, cavolo rosso marinato, castagne</b> Selle de chevreuil poêlée avec sauce aux airelles Spätzli, chou rouge mariné, châtaignes	

## Dessert

<b>Castagne, noci nere, pera cotogna,</b>	<b>14</b>
Châtaignes, noix noires, coings	

## Antipasti / Entrées

<b>Insalata in foglie, formaggio fresco di capra Ticinese, Semi tostati e vinaigrette al Merlot</b>	<b>18</b>
Salade en feuilles avec fromage de chèvre frais du Tessin Graines grillées et vinaigrette au Merlot	
<b>Battuta di manzo alla Piemontese con salsa verde e crema di tuorlo d'uovo Indivia riccia e senape in grani</b>	<b>26</b>
Tartare de bœuf à la piémontaise avec sauce verte et crème au jaune d'œuf Endive frisée et moutarde en grains	
<b>Salmone di Lostallo marinato in casa avocado, lime, panna acida e salsa "ponzu-sesamo"</b>	<b>26</b>
Saumon de Lostallo mariné maison Avocat, citron vert, crème aigre et sauce japonais "ponzu-sésame"	
<b>Il Nostro vitello tonnato</b>	<b>26</b>
<b>Magatello cotto al rosa, con salsa tonnata, verdure sotto aceto e pan fritto</b>	
Vitello tonnato à la façon Castello Noix de veau cuit rose avec sauce au thon froid Légumes marinés et pain croustillant	

## Castello Primi / Risotto & Pasta

<b>Risotto al Castelmagno, crema di cassis, nocciole tostate</b>	<b>28</b>
Risotto au fromage Castelmagno, crème cassis et noisettes grillées	½ <b>19</b>
<b>Agnolotti ripieni di stinco di vitello brasato</b>	<b>32</b>
<b>Fonduta di parmigiano, salsa d'arrosto e tartufo nero</b>	½ <b>26</b>
Agnolotti faits maison farcis au jarret de veau braisé Sauce au parmesan, sauce du rôti et truffe noire	
<b>Cavatelli di grano duro con luganighetta ticinese rosolata</b>	<b>28</b>
<b>Broccoletti e pecorino romano</b>	½ <b>24</b>
Cavatelli de blé dur avec petit saucisson tessinois Broccoli et fromage pecorino romano	
<b>Tagliolini al fondo di crostacei con pomodorini e dragoncello</b>	<b>36</b>
<b>Gambero saltato e stracciatella di burrata</b>	½ <b>26</b>
Nouilles fines à la sauce aux crustacés, tomates cerises et estragon Crevette géante sautée et mozzarella burrata brisé	

## Carne / Viandes

<b>Controfiletto di vitello con millefoglie di patate</b> <b>Piccole verdure e jus al pepe della valle Maggia</b> Contrefilet de veau suisse avec millefeuille de pommes de terre Petits légumes et jus au poivre du Vallée Maggia	<b>44</b>
<b>Filetto di manzo Rossini</b> <b>scaloppa di foie gras, tartufo nero e salsa al madeira</b> Filet de bœuf "Rossini" Escalope de foie gras, truffe noire et sauce madère	<b>62</b>
<b>Costolette di agnello impanate alle erbe e dorate al burro</b> <b>Babaganoush e insalata di peperoni in agrodolce</b> Côtelettes d'agneau panées aux herbes et dorées au beurre Mousse d'aubergine et salade de poivrons aigre-doux	<b>44</b>

## Pesce / Poissons / Végétarien

<b>Filetto di lucioperca arrostito con crema e chips di topinambur</b> <b>Beurre blanc agli agrumi</b> Filet de sandre rôti à la crème et chips de topinambour Beurre blanc aux agrumes	<b>44</b>
<b>Trancio di branzino saltato e fregola sarda ai profumi mediterranei</b> Tranche de loup de mer sautée Pâtes "fregola sarde" aux parfums méditerranéens	<b>42</b>
<b>Gamberoni mazzancolle saltati</b> <b>su riso jasmine al lemongrass, curry madras e latte di cocco</b> Curry de crevettes géantes au curry de Madras et lait de coco sur riz jasmin à la citronnelle	<b>44</b>
<b>Pesce del giorno al forno oppure alla griglia</b> Poisson du jour cuit au four ou grillé	<b>p.d.g.</b> prix du jour
<b>Tofu marinato e affumicato, riso jasmine al lemongrass,</b> <b>Curry madras e latte di cocco</b> Tofu mariné et fumé au curry Madras et lait de coco Riz jasmin à la citronnelle	<b>36</b>

## Desserts

<b>Mousse al cioccolato Guanaja, pralinato di nocciole e salsa al rum</b> Mousse au chocolat, praline aux noisettes et sauce au rhum	<b>14</b>
<b>Panna cotta al mango e lime, meringhe e gelato al cocco</b> Panna cotta à la mangue et au citron vert, meringue et glace à la noix de coco	<b>16</b>
<b>Cheesecake alla robiola ticinese, gelato e biscotto di farina bona</b> Cheesecake au fromage frais tessinois Glace et biscuit de "farina bona" de la vallée Onsernone	<b>15</b>
<b>La nostra fresca interpretazione del limone e del limoncello con un tocco di cioccolato bianco</b> Notre interprétation fraîche du citron et du limoncello avec une touche de chocolat blanc	<b>15</b>
<b>Assaggio di 4 formaggi nostrani, composta di cipolle rosse e mostarda di frutta ticinese</b> Dégustation de 4 fromages locaux, compote d'oignons rouges et moutarde aux fruits tessinoise	<b>16</b>

### **Con il dolce vi proponiamo un bicchiere:**

Nous vous recommandons un verre avec le dessert:

<b>Moscato d'Asti docg</b> <i>Azienda Braidà</i>		<b>1 dl</b>	<b>8</b>
<b>Grappa La Bianca</b> <i>Delea</i>	<b>40° Vol. %</b>	<b>2.5 cl</b>	<b>8</b>
<b>Grappa La Bionda</b> <i>Delea</i>	<b>40° Vol. %</b>	<b>2.5 cl</b>	<b>12</b>
<b>Grappa La Scura</b> <i>Delea</i>	<b>40° Vol. %</b>	<b>2.5 cl</b>	<b>14</b>

# Allergeni

**Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.**

Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte zögern Sie nicht, nach Informationen zu fragen. Wir sind vorbereitet, Sie in der besten Weise zu beraten.

**Dear client, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained, and we hope we will find the best way to satisfy our customers and meet your specific needs.**

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

## **Provenienza della carne**

Vitello	CH
Manzo	CH
Agnello	AT/NZ

## **Provenienza del pesce**

Lucioperca	CH/NL
Gamberi	IT
Branzino	GR